vinetur

El gasto en Foodservice en España alcanza los 43.500 millones y marca un nuevo récord histórico

La restauración comercial representa el 83% del gasto y la restauración de marca impulsa el crecimiento en 2025

lunes 23 de febrero de 2026

El sector de Foodservice en España cerró 2025 con un gasto superior a los 43.500 millones de euros, según los datos presentados por Circana en la feria HIP 2026. Este dato supone un crecimiento del 2,4% respecto al año anterior y marca un nuevo máximo histórico para el sector. El incremento se atribuye principalmente a la subida de precios, ya que la demanda se ha mantenido estable, con alrededor de 7.200 millones de visitas anuales.

España ha mostrado una estabilidad en el tráfico de consumidores durante 2025, en contraste con otros grandes mercados europeos como Francia, Italia y Reino Unido, donde se han registrado descensos en el número de visitas. El tráfico agregado de los cinco principales mercados europeos (Big 5) cayó un 0,9% respecto al año anterior, mientras que España logró mantener sus cifras. Edurne Uranga, vicepresidenta de Foodservice Europa en Circana, señaló durante el Summit de Restaurant Trends, celebrado el pasado 17 de febrero en el marco de HIP 2026, que "en 2025 España ha sido el tuerto en el país de los ciegos". Sin embargo, Uranga anticipó que en 2026 se espera un ligero crecimiento del tráfico en los Big 5 del 0,8%, con España a la cola y un crecimiento previsto del 0,1%, mientras que el resto de países superará el 0,9%, salvo

Francia, que se quedará en el 0,2%.

David Domínguez, director de Foodservice España en Circana, explicó que la estabilidad de la demanda en 2025 responde a un consumidor más consciente de sus gastos, que selecciona cuidadosamente sus visitas a la restauración y adapta su consumo a nuevos estilos de vida. Esta tendencia se refleja en la evolución de la restauración comercial, que representa el 83% del gasto total del sector y creció un 2,3% respecto a 2024. Dentro de este segmento, la restauración de marca ha sido el principal motor del crecimiento, con un aumento del gasto del 5%, duplicando la media del sector y alcanzando una cuota del 31,7% del gasto en restauración comercial, un punto más que el año anterior.

Por el contrario, la restauración independiente ha perdido peso, situándose en el 68% del gasto en restauración comercial. Este segmento experimentó un crecimiento del 0,8% en gasto, pero perdió un 0,2% en número de visitas respecto al año anterior, mientras que el ticket medio aumentó un 1,0%, según los datos expuestos en el Summit de Horeca Futura organizado por Hostelería de España.

De cara a 2026, Circana prevé que el sector se enfrente a un consumidor aún más atento a sus gastos, pero también con nuevos hábitos y estilos de vida que pueden abrir oportunidades de crecimiento. Entre las tendencias identificadas se encuentran la preocupación por la salud, que impulsa dietas con alimentos específicos; la adaptación de la oferta a ocasiones con menos comensales, como comidas individuales o en pareja, donde los clientes están dispuestos a pagar más por un espacio propio; la optimización de las propuestas para el teletrabajo, que favorece el crecimiento de canales como el delivery y el take away; y la necesidad de crear experiencias diferenciadas para cada generación, desde los baby boomers hasta la generación alfa.

Los datos de Circana proceden de su Panel Foodservice CREST®, que analiza de forma continua todas las ocasiones de consumo inmediato en diferentes canales, como restaurantes, delivery, supermercados, vending, gasolineras, panaderías o tiendas de conveniencia. La compañía destaca que quienes comprendan mejor la dinámica de los distintos segmentos de restauración y las tendencias de cada tipo de consumidor estarán mejor preparados para diseñar estrategias de éxito en 2026.